

Les fleichnakas ou escargots de viande !

Ingrédients :

Pour la pâte à nouilles : Farine : 1kg

- Oeuf : 6

- Sel

- 2 dl d'eau.

Pour la farce : 1.200kg de viande hachée ou reste de viande de pot au feu

Oignon : 1 gros

- Ail : 3 caieux

Persil : 50gr

- Oeufs : 2 ou 3

- Un peu de muscade.

Préparation de la pâte à nouilles: Travaillez la farine et les oeufs, ajoutez l'eau et le sel.

Pétrir l'ensemble. Laissez reposer 1 heure. Hachez l'oignon, le persil et l'ail. Mélangez le tout avec la viande, les oeufs, sel, poivre et un peu de muscade. Abaissez la pâte pour former un rectangle. Répartir la farce. Roulez le tout. Soudez avec un peu d'eau et coupez des tranches pas trop épaisses. Les faire dorer à l'huile. Mouillez avec 1 litre de bouillon de boeuf. Laissez cuire 20 minutes à feu doux. Servir avec une salade verte.

Petite variante : Parfois, pour mes enfants je remplace le bouillon de boeuf par 1 litre de sauce tomate. Cela n'est pas alsacien, mais c'est aussi très bon.